



# Cesarin®

dal 1920



*gourmet*

IT



## TRADIZIONE | ESPERIENZA | TECNOLOGIA

L'Azienda Cesarin fin dal 1920, anno della sua costituzione, ha sempre posto grande attenzione all'innovazione, avvalendosi di un qualificato staff di Ricerca e Sviluppo e di impianti produttivi all'avanguardia.

È riuscita a fronteggiare mercati in rapida evoluzione, sempre più esigenti in termini di standard qualitativi, consolidando collaborazioni commerciali con le principali industrie alimentari mondiali.

L'importanza data all'attività di marketing, l'assidua presenza alle principali fiere internazionali, un reparto commerciale sempre attento alle esigenze della clientela e la flessibilità produttiva, hanno portato Cesarin S.p.A. ai vertici del suo settore.

Tale filosofia ha permesso alla Società di anticipare il mercato, allargando il proprio orizzonte produttivo, affiancando alla trasformazione della frutta la produzione di vegetali. La nuova gamma di verdure è stata creata mettendo a frutto il know-how maturato nel corso della decennale attività industriale.

Si contraddistingue per una ricerca continua della qualità, un approccio moderno ed allo stesso tempo artigianale ai processi di trasformazione della frutta, dalla canditura tradizionale in vasca, ai metodi di cottura innovativi per ottenere farciture di frutta buona come appena raccolta, una ricerca sulla riduzione dell'attività dell'acqua per avere lunghe shelf-life in prodotti dal gusto fresco e naturale.



## Linea Selezione

Cesarin è sinonimo di semilavorati di frutta d'eccellenza dedicati alla miglior pasticceria e gelateria tradizionale ed industriale.

La bontà come dolce ossessione, nata dalla passione delle persone che lavorano e vivono l'azienda come una grande famiglia.

### Legenda simboli



Senza Glutine



Bakery Industria



Gelateria



Pasticceria



Ricetta di Roberto Rinaldini

# Linea Selezione Frutta Candita



Sfruttando l'esperienza **Cesarin** nella canditura tradizionale e selezionando manualmente frutto per frutto nasce la **Frutta Candita Colata Selezione**.

Frutta calibrata, materie prime fresche italiane e tutta la cura di mani esperte garantiscono la qualità di ogni referenza, per offrirvi il piacere di riassaporare i gusti della nostra tradizione.

Per chi non accetta compromessi nasce il Cubetto Arancio 10x10 Academy, cubettato dopo la canditura dei quarti di Arancio Navel.



Scorzoni di Arancio. Coppe, quarti, filetti 7x80, fette, cubetti 6x6, 9x9, 10x10, 12x12



Scorzoni di Cedro Diamante. Coppe, cubetti 9x9, 12x12



Scorzoni di Limone. Quarti, filetti 6x60, fette, cubetti 6x6, 9x9



Ciliegie Naturali 18-20, 20-22



Frutta intera Candita Calibrata



Macedonia di Frutta 9x9



Filetti di Zenzero 8x45

**✓ Vantaggi**  
Canditura minima 75° Bx.  
Calibratura regolare dei pezzi.

**🏠 Ispirazione**  
Cassata siciliana, lievitati da ricorrenza, muffin, plum-cake, gelati.

**🌡 Stoccaggio**  
12/18 mesi in luogo fresco e asciutto, per un gusto e un colore inalterato, si consiglia la conservazione a 0/5°C.

**📦 Confezione**  
Cartoni da 5 kg.  
*Filetti di arancio:* cartoni da 4 kg.



Ricetta di Silvia Boldetti

# Linea Selezione TuttaFrutta



**TuttaFrutta** è una linea di prodotti ottenuta da frutta fresca, selezionata e lavorata a freddo con un innovativo metodo ideato da Cesarin. La frutta semicandita ha un sapore naturale ed è priva di aromi e coloranti. Il ridotto apporto zuccherino (60° Bx) ne mantiene un aspetto brillante nei lievitati e in tutte le applicazioni da forno. Grazie all'ampia offerta in catalogo si presta a farcire dolci e gelati particolarmente equilibrati nel gusto e in linea con le esigenze di sapore e naturalità richieste dal mercato. La particolare attenzione che Cesarin S.p.A. rivolge alle tradizioni legate al territorio, di cui è ricca la pasticceria italiana, trova il suo naturale sviluppo nella referenza **TuttaFrutta Amarena Speciale**. Il prodotto, ottenuto dalla lavorazione a freddo delle amarene semicandite e sgocciolate, è ideale sia come guarnizione sia come farcitura.

**Vantaggi**  
✓ Molteplicità di gusti per favorire la creatività. Alternativa ai classici canditi e alla frutta surgelata.

**Ispirazione**  
🍰 Lievitati e dolci da ricorrenza, semifreddi.

**Stoccaggio**  
🌡️ **Agrumi:** 4 mesi a temp. < 18°C e 12 mesi 0/5° C  
**Pera, Albicocca 1/2:** 4 mesi a temp. < 18° C e 12 mesi a -18°C  
**Amarena Speciale:** 12 mesi a temp. < 18°C  
**Cocco:** 2 mesi a temp. < 18°C e 12 mesi a temp. < -20°C  
**Altri:**  
6 mesi a temp. < 18°C e 12 mesi a -18°C

**Confezione**  
📦 2 secchi da 2,5 kg.  
**Amarena Speciale:** 2 latte da 3 kg.  
**Cocco:** 2 secchi da 2 kg.





Ricetta di Roland Zanin

# Linea Selezione Profumi D'Italia

Piccoli presidi che producono varietà autoctone di frutti dalle proprietà organolettiche inimitabili, garantite da una posizione geografica privilegiata e da metodi di coltivazione tradizionale.

Sono queste le caratteristiche che danno vita alla Linea **Profumi D'Italia di Cesarin**, una gamma pronta all'uso, da utilizzare ovunque si voglia donare una gradevole nota fresca e fruttata, nella preparazione di lievitati da ricorrenza, prodotti da forno, gelati, semifreddi e in tutte le ricette scaturite dalla fantasia dei professionisti artigiani italiani.

Mandarino Tardivo di Ciaculli presidio Slow Food, Limoncello dai Limoni di Sorrento, Bergamotto dai frutteti Calabresi e infine l'Arancia Rossa di Sicilia IGP delle pianure Catanesi sono un viaggio alla scoperta dei migliori frutti d'Italia che è solo all'inizio.

**Vantaggi**  
✓ Molteplici applicazioni.  
Dosabile in sac à poche.  
Gusto naturale.

**Ispirazione**  
👤 Lievitati, monoporzioni, variegature per gelato, palet per semifreddi.

**Stoccaggio**  
🌡 6 mesi a temperatura < 18° C  
12 mesi a - 18° C

**Confezione**  
📦 2 secchi da 3,5 kg.



Arancia Rossa di Sicilia IGP



Bergamotto di Calabria



Limoncello di Sorrento



Mandarino Tardivo di Ciaculli



Pasta Oro

Arancio, Limone



Pastafrutta Oro

Amarena, Arancio, Limone, Pera

# Linea Paste Oro Agrumi & PastaFrutta Oro

**Linea Paste Oro Agrumi**  
In linea con la richiesta di alimenti senza additivi, Cesarin propone le migliori soluzioni in tema di paste di frutta destinate alla farcitura di lievitati e prodotti da ricorrenza. **Paste Oro Agrumi**, SO<sub>2</sub> free senza coloranti, utilizzate nella percentuale del 15-20% sono un'alternativa al classico cubetto candito.

**Linea Pastafrutta Oro**  
Ricca di aroma e di gusto, **Pastafrutta Oro**, grazie alla presenza di olii essenziali, all'assenza di coloranti e alla facilità di utilizzo, è il complice ideale per la preparazione di torte e lievitati in genere. Aggiunta in percentuale del 5-8% all'impasto permette di ottenere un prodotto fragrante e genuino, con una spiccata nota aromatica anche dopo la cottura.

**Vantaggi** ✓  
Valida alternativa agli aromi per etichette più pulite.

**Ispirazione** 👤  
Pastafrolla e pastasfoglia, lievitati da ricorrenza, muffin, plum cake, gelati.

**Stoccaggio** 🌡  
*Pasta Oro:*  
12 mesi in luogo fresco e asciutto  
*PastaFrutta Oro:*  
18 mesi in luogo fresco e asciutto

**Confezione** 📦  
*Pasta Oro:* cartoni da 5 kg.  
*PastaFrutta Oro:* 2 secchi da 3 kg.



Ricetta di Davide Malizia

# Linea Selezione

## Marmellate, Confetture e Passate

**Marmellate, confetture e passate** con un'elevata percentuale di frutta ottenute dalla lavorazione di materie prime di primissima qualità.

Questa linea destinata alla farcitura di prodotti da forno e post-forno si riconosce per la consistenza compatta, il profumo invitante e intenso e per la resa eccellente.

Tra le referenze spiccano le specialità con pezzi di frutta e le la nuova confettura liscia di albicocca, con il 70% di frutta, da sempre la più richiesta dal mercato.

**Vantaggi**  
Spatolabilità.  
Tenuta al forno.  
Gusto fresco.

**Ispirazione**  
Croissant, crostate e prodotti farciti.

**Stoccaggio**  
24 mesi in luogo fresco e asciutto

**Confezione**  
2 latte da 3 kg.  
Passata di albicocca, Frutti di Bosco e Visciolata: 2 secchi da 6 kg.



Confettura di Albicocca  
70% di frutta



Confettura di Lampone  
70% di frutta



Marmellata di Arancia  
50% di frutta



Passata di Albicocca  
50% di frutta



Passata di Frutti di bosco  
50% di frutta



Visciolata  
80% di frutta



Albicocca



Amarena



Arancia



Mela con pezzi



Fico

# Linea Farciforno

Innovativa gamma di farciture ad alta resistenza al forno studiata dal Centro Ricerche e Sviluppo interno all'Azienda.

La particolare lavorazione di **Farciforno** sfrutta le fibre presenti naturalmente nella frutta senza esasperare la concentrazione zuccherina (°Brix), risolvendo così le problematiche legate al trasferimento di umidità dalla farcitura al contenitore, sia esso di frolla o di pasta sfoglia.

Il risultato è una farcitura morbida, con un ottimo aspetto organolettico che conserva nel tempo la friabilità e la croccantezza del prodotto finito, grazie alla contenuta attività dell'acqua. In cottura **Farciforno** non si espande, è esente dalla formazione di piccole bolle intere, non gelifica alle alte temperature e non tende a volatilizzarsi.

**Vantaggi**  
Dosabile con sac à poche.  
Pronto all'uso.

**Ispirazione**  
Biscotti, croissant, saccottini, prodotti da forno.

**Stoccaggio**  
24 mesi in luogo fresco e asciutto

**Confezione**  
2 secchi da 3,5 kg.



Marroni briciole



Marroni in pasta



Crema di Marroni



Marroni Pasticceria



Ricetta di Roland Zanin

# Linea Selezione Marroni



Grazie alla forte tradizione nella canditura e coerenti con la filosofia Aziendale volta alla ricerca della qualità, nascono le linee:

**Marroni Interi allo sciroppo** disponibili nelle qualità "Piemonte" e "Napoli", selezionati per colore e calibratura grossa, media e piccola;

**Marroni asciutti in Briciole**, frutta spezzettata di prima scelta;

**Marroni Pasticceria Glassati**, frutti interi sgocciolati e già impirottati, pronti per la vendita;

**Marroni in pasta**, ottenuta da castagne pelate al vapore;

**Crema di marroni** ideale per variegare il gelato.

**Vantaggi**  
Frutta fresca senza conservanti.

**Ispirazione**  
Decorazione di torte (Mont Blanc), pasticcini, gelati.

**Stoccaggio**  
*Marroni in pasta (buste)*: 6 m. in luogo fresco e asciutto; dopo l'apertura conservare in frigo; 12 m. a 0-4°C.  
*Marroni in pasta (latte)*: 48 m. in luogo fresco e asciutto; dopo l'apertura 7 giorni in frigo.

*Marroni glassati*: 3 m. in luogo fresco e asciutto  
*Crema di marroni*: 24 m. in luogo fresco e asciutto  
*Rottami di marroni asciutti*: 36 m. a -18°C; 8 m. a 5°C;  
*Rottami di marroni*: 36 m. a -18°C; 8 m. a 5°C; 3 mesi in luogo fresco e asciutto

**Confezione**  
*Marroni allo sciroppo*: latte da 6/5,8 kg . (4/3,5 kg di frutta sgocciolata)  
*Marroni briciole 1°*: cartoni da 5 kg.  
*Marroni in pasta*: 2 buste da 2,5 kg.  
*Marroni in pasta*: 6 lattine da 1 kg.  
*Crema di marroni*: 2 latte da 3 kg.  
*Marroni Pasticceria*: 4 vaschette da 900 gr.



Marroni allo sciroppo

Marroni Piemonte Giganti Gourmet, Grossi, Medi

Marroni Napoli Grossi, Medi

Marroni piccoli, 'L Cit, Marroncini

Marroni Briciole Selezionati

Marroni asciutti

Marroni briciole 1°

Marroni in pasta

Crema di Marroni

Marroni glassati

Marroni Pasticceria



Ricetta di Denis Dianin

# Linea Selezione

## DolceFrutta Bakery

La linea **DolceFrutta Bakery** è composta rigorosamente da frutta fresca (70%) sottoposta ad un processo di semicanditura (45° Bx) così delicato da mantenerne intatta la qualità.

Immersa poi nel suo succo e addensata, si presta per innumerevoli applicazioni come farcitura e decorazione di prodotti da forno, freschi o surgelati.

- Vantaggi**
  - Non congela a temperature negative. Resiste alla cottura.
  - Sciroppo semidenso che mantiene la frutta e conferisce struttura alla farcitura.
  - Pronto all'uso, dopo l'apertura va conservato in frigorifero.

- Ispirazione**
  - Strudel, farcitura per mousse e brioches, palet per semifreddi, dolci al cucchiaio.

- Stoccaggio**
  - Chiuso: 18 mesi in luogo fresco e asciutto.
  - Aperto: in frigorifero a +/- 4° C.

- Confezione**
  - 2 latte da 2,9 kg.



Amarene intere  
70% di frutta

Fragole intere  
70% di frutta

Frutti di bosco interi  
70% di frutta

Mela verde cubetti 9x9  
70% di frutta

Mirtillo interi  
70% di frutta

Pera cubetti 9x9  
70% di frutta

Pesca cubetti 9x9x  
70% di frutta



# Linea DolceFrutta IceCream

L'elevata percentuale di frutta (80%), il basso residuo zuccherino (45° brix) e lo sciroppo ricco di sapore sono le caratteristiche vincenti della linea **DolceFrutta Ice Cream Selezione**.

La frutta fresca così lavorata, mantenendosi integra, inalterata nel gusto e nel colore, esalta la genuinità delle realizzazioni permettendo di arricchire in maniera inconfondibile il gelato.



Fragoline intere  
80% di frutta



Frutti di bosco interi  
80% di frutta

- Vantaggi**
  - La frutta contenuta non congela a temperature negative.
  - Sciroppo morbido per decorare dolci al piatto.
  - Pronta all'uso, dopo l'apertura va conservato in frigorifero.

- Ispirazione**
  - Gelati, yogurt, semifreddi, mousse.

- Stoccaggio**
  - Chiuso, 18 mesi in luogo fresco e asciutto.
  - Aperto, in frigorifero a +/- 4°C.

- Confezione**
  - 2 latte da 2,9 kg.



# Linea Selezione



## Variegature con pezzi

Le **Variegature con pezzi** Selezione hanno il giusto equilibrio tra spalmabilità e struttura, con una variabile di frutta presente dal 30 al 70% a seconda dei gusti.

Sono l'ingrediente ideale per arricchire il gelato con il sapore della frutta fresca e con una brillante nota di colore.

### ✓ Vantaggi

Ottima per rendere ancora più golose le vaschette di gelato. Il prodotto, una volta aperto, non necessita di essere mantenuto in frigorifero.

### 🏠 Ispirazione

Gelato, semifreddi, torte gelato, yogurt.

### 🌡 Stoccaggio

24 mesi in luogo fresco e asciutto

### 📦 Confezione

2 secchi da 3,5 kg.



Amarena



Arancio



Cocco



Fragole piccole



Fichi Caramellati



Frutti di bosco



Lampone



Mandarino di Ciaculli



Mango



Melograno



Passion Fruit



Pesca/Arancio



Zenzero



# Linea Selezione

## TopGel Mirror



I **TopGel Mirror** Selezione sono glasse a specchio o trasparenti studiate per ricoprire mousse e semifreddi.

Il prodotto garantisce una perfetta tenuta al taglio ed è adatto a conferire una copertura liscia e lucente alle vostre torte.

**TopGel Mirror** Selezione, che si conserva brillante anche a temperature negative, si distribuisce uniformemente accentuando la bellezza della decorazione finale.

- Vantaggi**
  - ✓ Perfetta tenuta al taglio.
  - Omogeneità di spessore.
  - Facilità di impiego.
  - Colore limpido anche a temperature negative.

- Ispirazione**
  - Icona di un bicchiere
  - Glassatura e decorazione di semifreddi, torte gelato e monoporzioni. Il prodotto può essere impiegato tale e quale, ma, per ottenere il risultato migliore, si consiglia di scaldarlo nel microonde ad una temperatura di 45-55°C e poi versarlo. Prima e dopo la glassatura, la torta deve essere riposta nell'abbattitore.

- Stoccaggio**
  - Icona di un termometro
  - 18 mesi in luogo fresco e asciutto

- Confezione**
  - Icona di una confezione
  - 2 secchi da 3,5 kg.



Amarena

Arancio

Cacao

Fragola

Limone

Neutro

# Linea

## TuttAmarena

**TuttAmarena** è la *Selezione* della migliore qualità delle amarene Cesarin.

Nasce da un'attenta scelta della migliore frutta fresca denocciolata e candita con tecnica tradizionale per mantenere intatte le caratteristiche naturali del colore e del sapore, e la consistenza morbida della materia prima appena raccolta.

Un gusto unico e inimitabile particolarmente adatta alle specifiche esigenze d'uso in pasticceria e in gelateria.

Un prodotto versatile che si presta come decorazione per dolci da ricorrenza, come farcitura e variegatura per gelati e sorbetti.



- Vantaggi**
  - ✓ Frutti morbidi e saporiti.
  - Pronta all'uso.

- Ispirazione**
  - Icona di un bicchiere
  - Decorazione, farcitura e decorazione per pasticceria e gelateria.

- Stoccaggio**
  - Icona di un termometro
  - 36 mesi in luogo fresco e asciutto

- Confezione**
  - Icona di una confezione
  - 2 latte da 2,5 kg.



Ricetta di Amaury Guichon

# Linea Selezione CiokkoFruit

Da oggi puoi arricchire le tue applicazioni utilizzando Frutta con bassa attività dell'acqua e una shelf-life fino a 12 mesi!

Il reparto Ricerca e Sviluppo di Cesarin, attraverso un esclusivo processo produttivo, ha sviluppato un ingrediente ideale per decorare e arricchire barrette di cioccolato, praline, muesli e torroni.

Solo morbida frutta, zucchero e succo di limone, così da alleggerire gli ingredienti delle etichette assecondando comunque la creatività.



Amarene intere



Arancio cubetti 6x6



Mirtillo intero



Black Cherry Berry 16-18



Mora intera



Fragoline intere



Pera cubetti 6x6



Limone cubetti 6x6



Zenzero pezzi 3-5 mm

- Vantaggi**  
Ridotta attività dell'acqua ≤ a 0,6.
- Ispirazione**  
Tavolette di cioccolato alla frutta, muesli, barrette energetiche.
- Stoccaggio**  
12 mesi a temp. < di 18° C
- Confezione**  
2 Secchielli da 1,5 Kg.



Ricetta di Carlo Pozza

# Linea greenline

## Verdure HG



Le **Verdure HG** sono equiparabili agli ortaggi disidratati per facilità d'impiego e di stoccaggio e per la notevole resistenza agli stress meccanici in fase di lavorazione.

A differenza dei vegetali disidratati sono decisamente vincenti dal punto di vista organolettico in quanto, grazie all'esclusiva tecnologia messa a punto da Cesarin, il risultato è un ingrediente con una A.W. inferiore a 0,6 che mantiene buona parte della sua componente edibile.

La struttura delle Verdure HG è meno fibrosa rispetto ai prodotti disidratati. Tutti i prodotti presenti nella gamma sono OGM free, non contengono allergeni e sono realizzati con ingredienti naturali (verdure, glucosio e sale) senza l'aggiunta di coloranti e conservanti.

**Vantaggi**  
Ridotta attività dell'acqua  $\leq$  a 0,6.

**Ispirazione**  
Carne, crackers, grissini, focacce, pani speciali, insaccati, pesce conservato, pizza, ripieni, sughi, sandwiches.

**Stoccaggio**  
12 mesi in luogo fresco e asciutto

**Confezione**  
Cartoni da 1 o 5 kg.



Pomodori  
HG10 cubetti 6x6



Peperoni Gialli  
HG10 pezzi 3-5



Peperoni Rossi  
HG10 pezzi 3-5



Peperoni Verdi  
HG10 pezzi 3-5



Capperi  
HG10 interi



Capperi  
HG10 granuli



Melanzane  
HG10 pezzi 3-5



Zucchini  
HG10 pezzi 3-5



Olive nere  
HG10 granuli



Olive nere  
HG10 rondelle



Olive verdi  
HG10 granuli



Olive verdi  
HG10 rondelle



# Linea Frutta Candita

La Frutta Candita Fruitline nasce da un metodo tradizionale di lavorazione (candidatura alla francese): il processo osmotico lento e la buona tecnica di lavorazione preservano le caratteristiche organolettiche di consistenza, di forma e di colore della frutta d'origine.

## Frutta intera

### Cartoni da 5 kg

Albicocche tagliate a metà

Ananas fette

Angelica intera

Arance fette

Arance intere

Clementine intere

Fichi interi

Frutta Assortita intera

Melone quarti, rosso, giallo verde

Pere Bianche intere

Pere Rosse intere

Pere Verdi intere

Scorze di Cedro coppe

Scorzoni d'Arancia tondini

Scorzoni d'Arancia quarti

Scorzoni d'Arancia EXTRA filetti irregolari 6x110

Zucca Bianca canali



## Macedonie

### Cartoni da 5 e 10 kg

Macedonia cubetti 6x6, 9x9

Macedonia di frutta cubetti 6x6

Mix Arancio Limone cubetti 4x4, 6x6

Mix Melone tricolore cubetti 6x6



## Cubetti tradizionali

### Cartoni da 10 kg

Scorzoni d'Arancio cubetti 9x9 TE

Semiscorzoni d'Arancio cubetti 9x9

Scorze d'Arancia cubetti 4x4, 6x6

Scorze di Limone cubetti 4x4, 6x6

Scorze di Cedro cubetti 6x6, 9x9

## Cubetti speciali

### Cartoni da 10 kg

Albicocca cubetti 9x9

Ananas segmenti - 1/16 di fetta (cartone 5 kg)

Brassica Bianca cubetti 6x6

Mela cubetti 9x9

Melone cubetti 9x9

Pera cubetti 9x9

Pesca cubetti 9x9

Zenzero cubetti 6x6 (cartone 5 kg)



### Vaschette da 1 kg

Scorzoni d'Arancia Sicilia filetti regolari

Scorzoni d'Arancia Sicilia quarti

Scorzoni di Limone Sicilia filetti regolari

Scorzoni d'Arancia tondini

Ananas a fette

Arance a fette

Clementine intere

Ciliegie Rosse 18/20

Ciliegie Verdi 20/22

Frutta Assortita intera

Macedonia cubetti 9x9

Pere Bianche intere

Pere Rosse intere

Pere Verdi intere

## Vaschette da 1 kg





**PastaFrutta in secchi da 3 e 12 kg**

Arancio

Limone



# Linea

## Paste e PastaFrutta

Paste di agrumi macinate con diverse granulometrie.

Pastafrutta, una valida alternativa ai tradizionali aromi, si caratterizza per un'alta percentuale di frutta e per la facilità d'impiego. Aggiungendo una percentuale del 8-10% all'impasto, arricchisce il prodotto finito conferendogli una gradevole ed equilibrata nota aromatica che permane anche dopo la cottura.

**Paste in cartoni da 10 kg**

Scorza di Arancia

Scorza di Limone

Conserva vegetale

Brassica bianca



# Linea

## Oro

Canditi di agrumi (in cubetti o in pasta) ottenuti dalla scorza fresca sbucciata a mano. Lo spiccato apporto aromatico, senza aggiunta di essenze artificiali, e l'assenza di conservanti e coloranti incontrano le attuali esigenze del mercato sempre più attento alla genuinità degli ingredienti.

**Cartoni da 5 e 10 kg**

Scorzone Arancio cubetti 9x9

Pasta oro arancio

Scorzone Limone cubetti 9x9

Pasta oro limone



BLACK CHERRY BERRY

RED CHERRY BERRY

# Linea

## Ciliegie Intere, mezze, spezzettate

Ciliegie Rosse o Verdi candite tradizionali, Black Cherry Berry o Red Cherry Berry senza coloranti e conservanti. L'accurata scelta della materia prima garantisce un'altissima qualità nel rispetto delle caratteristiche di naturalità, consistenza, forma e colore richiesti dal mercato.

**Cartoni da 5 e 10 kg**

Ciliegie Rosse e Verdi 18-20, 20-22

RedCherryBerry Rosse 18-20, 20-22

BlackCherryBerry 16-18, 20-22

# Linea

## Frutta candita allo sciroppo



Amarena Speciale - Lattine da 3 kg



Amarene e ciliegie precandite di primissima scelta, immerse nel loro sciroppo, ricco degli aromi naturali presenti nella frutta di partenza. Completano la linea le Amarene speciali, ottenute da frutta fresca, e le Ciliegie cocktail con gambo, entrambe aromatizzate al Maraschino.

**Amarena - Lattine da 4,5 e 5 kg**

Amarena naturale pasticceria

Amarena naturale gelateria

**Amarenate - Lattine da 1 - 2,7 - 4,5 - 5 kg**

Amarenata naturale pasticceria 18-20

Amarenata naturale gelateria 18-20, 20-22, 22-24

**Ciliegie Cocktail - Vaso vetro da 0.95 kg e lattine da 3 kg**



# Linea

## Passate Senza pezzi

Prodotte con polpe fresche di prima qualità con percentuali di frutta variabili a seconda del gusto, sono destinate alla farcitura di prodotti da forno e post forno.

### Secchi da 6, 12, 25 kg

- Albicocca
- Ciliegia
- Ciliegia nera
- Fragole
- Frutti di bosco
- Lampone
- Mela
- Mora
- Pesca
- Visciole



# Linea

## Prelibata Con pezzi

Frutta di primissima scelta che unisce la qualità delle confetture di frutta extra, alla praticità d'impiego di un semilavorato che non ha bisogno di essere conservato in frigo dopo l'apertura. Ideale per farcire pre e post forno.

### Secchi da 6 kg

- Albicocca
- Fico
- Fragole
- Frutti di bosco
- Lampone
- Mirtillo
- Prugna
- Visciolata amarena
- Visciolata Pugliese



Linea ricca di frutta con una struttura morbida e cremosa che permette un'ottima tenuta al forno e alla congelazione, garantendo a tutte le realizzazioni dolciarie un'ottima qualità, un gusto genuino e un aspetto invitante.

### Latte da 3,2 kg

- Amarena
- Fragola
- Frutti di Bosco
- Mirtillo



# Linea

## DolceFrutta Professional



# Linea

## Semilavorato a base di gelatina

Si caratterizza per l'elevata trasparenza, per la fluidità e la capacità di gelificazione. Utilizzato sulla frutta conferisce uniformità, ricoprendola con uno strato di morbida e gradevole consistenza, migliorando l'aspetto e il sapore delle preparazioni.

### Secchi da 6 kg

- Albigel
- Fruttigel
- Neutragel

# Linea

## Variegature Lisce

Grazie all'equilibrio tra aroma, colore e struttura, sono l'ingrediente ideale per decorare il gelato industriale in coppetta o vaschetta. La struttura densa ed elastica del prodotto consente di utilizzarlo con i moderni sistemi di dosaggio in continuo, ottimizzando i tempi di lavorazione.

### Secchi da 12 kg o Tank da 1 Ton

- Amarena
- Cacao
- Caffè
- Caramello
- Fragola
- Frutti di bosco





## Linea Frutta HG

Solo frutta, zucchero e succo di limone per questa frutta intera o a cubetti a bassa attività dell'acqua, ideale per guarnire o per farcire cioccolato, mousli, barrette energetiche e torroni.

### Cartoni da 5 kg

Albicocca cubetti 9x9	Mirtillo intero
Amarena intera	More intere
Ananas cubetti 10x10	Papaya cubetti 10x10
Cranberry spezzettato	Pera cubetti 6x6
Fragole cubetti 7x7	Pesca cubetti 6x6
Fragoline intere	Ribes Nero intero
Lampone intero	Ribes Rosso intero
Mango cubetti 10x10	Zenzero pezzi 3-5 mm
Mela cubetti 10x10	



## Linea Farcicock

Linea di farcitura ideata per essere abbinata al cioccolato grazie alla bassa attività dell'acqua. Una farcitura dal gusto fresco e piacevole che bene si sposa con le creazioni di cioccolato.

### Secchi da 12 kg

Albicocca
Amarena
Arancia
Limone
Fragola
Lampone
Lime
Mandarino



## Linea Frutta Stabilizzata LWA

Frutta con bassa attività dell'acqua LWA ≤ 0,6, con una umidità residua fra il 12 e il 14%. Ideale per essere ricoperta o inclusa nel cioccolato.



### Cartoni da 10 kg

BlackCherryBerry 14-16, 16-18
RedCherryBerry a metà
Scorza d'Arancia cubetti 3x3 e 6x6
Scorzone d'Arancia T.E. cubetti 9x9
Scorza di Limone cubetti 3x3 e 6x6
Scorze di Cedro cubetti 3x3 e 6x6
Zenzero Ghiacciato 8x40 (da 5 Kg.)

## Linea Frutta HG FruitLine in granuli



Granulando la Frutta HG otteniamo questa innovativa linea di ingredienti ideali per farcire e decorare tavolette, praline e tutte le creazioni di cioccolato.

### Cartoni da 5 kg

Arancio
Cranberry
Fragoline
Lampone
Limone
Mela
Mirtillo
More
Pesca
Ribes nero
Ribes rosso
Zenzero



Certificazioni



Azienda partner di





**Cesarin S.p.A.**

Via Moschina, 3 - 37030 Montecchia di Crosara (VR) IT  
T +39 045 7460000 - info@cesarin.it - [www.cesarin.it](http://www.cesarin.it)

**Scopri tutte le nostre ricette**

